

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1935

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(DIPLOME D'ÉTAT)

PRÉSENTÉE PAR

Larbi EL TEBOURBI

Né le 17 Avril 1906, à TUNIS (Tunisie)

L'HYGIÈNE
DANS LA CUISINE

Président : M. TANON, Professeur.

PARIS
VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS
23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1935

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNÉE 1935

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(DIPLOME D'ÉTAT)

PRÉSENTÉE PAR

Larbi EL TEBOURBI

Né le 17 Avril 1906, à TUNIS (Tunisie)

L'HYGIÈNE
DANS LA CUISINE

Président : M. TANON, Professeur.

PARIS
VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS
23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1935

I. — Professeurs

Anatomie	MM.	ROUVIERE.
Physiologie		Léon BINET.
Physique médicale		STROHL.
Chimie médicale		DESGREZ.
Bactériologie		Robert DEBRE.
Parasitologie et histoire naturelle médicale		BRUMPT.
Pathologie médicale et générale		BAUDOUIN.
Pathologie chirurgicale		CHEVASSU.
Anatomie pathologique		ROUSSY.
Histologie		CHAMPY.
Pharmacologie et matière médicale		TIFFENEAU.
Thérapeutique		HARVIER.
Hygiène et médecine préventive		TANON.
Médecine légale		BALTHAZARD.
Histoire de la médecine et de la chirurgie		LAIGNEL.
Pathologie expérimentale et comparée		LAVASTINE
Hydrologie thérapeutique et climatologie		FIESSINGER.
		Maur. VILLARET
Clinique médicale		LOEPER.
		CARNOT.
		CLERC.
Hygiène et clinique de la première enfance		Marcel LABBE.
Clinique des maladies des enfants		LEREBOULLET
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale		NOBECOURT.
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques		H. CLAUDE.
Clinique des maladies du système nerveux		GOUGEROT.
Clinique des maladies infectieuses		GUILLAIN.
		LEMIERRE.
Clinique chirurgicale		CUNEO.
		GOSSET.
		GREGOIRE.
Clinique ophtalmologique		LENORMANT.
Clinique urologique		TERRIEN.
		MARION.
Clinique d'accouchements		BRINDEAU.
		COUVELAIRE.
		JEANNIN.
Clinique gynécologique		PROUST.
Clinique chirurgicale infantile et orthopédie		OMBREDANNE
Clinique thérapeutique médicale		RATHERY.
Clinique oto-rhino-laryngologique		LEMAITRE.
Clinique thérapeutique chirurgicale		Pierre DUVAL.
Clinique propédeutique		SERGEANT.
Clinique de la Tuberculose		BEZANÇON.
Clinique chirurgicale orthopédique de l'adulte		MATHIEU.
		HOVELACQUE
Professeurs sans chaire		MULON.
		OLIVIER.
		VERNE.
		MOCQUOT

II. — Agrégés en exercice

MM.	MM.
BENARD Henri	GAYET
BERNARD Et...	GIROUD
BOULIN	HAGUENAU
BULLIARD	HALPHEN
CATHALA	HAZARD
CHEVALLIER ..	HUGUENIN
DOGNON	JOANNON
FEY	LABBE Henri...
GALLIARD	LACOMME
GASTINEL	LANTUEJOUL ..
DE GAUDART ..	LAROCHE Guy.
D'ALLAINES.	Physiologie.
	Histologie.
	Pathologie médicale.
	Oto-rhino-laryngologie
	Pharmacologie.
	Anatomie pathologique
	Hygiène.
	Chimie biologique.
	Obstétrique.
	Obstétrique.
	Pathologie médicale.

MM.
 LEMAIRE Pathologie expérimentale.
 LEVEUF Pathologie chirurgicale.
 LEVY (M^{me} J.).. Pharmacologie.
 LEVY-VALENSI. Neurologie et Psychiatrie
 MOREAU Pathologie médicale.
 MOULONGUET . Pathologie chirurgicale.
 MOUQUIN Pathologie médicale.
 OBERLING Anatomie pathologique.
 PETIT.
 DUTAILLIS. Pathologie chirurgicale.

MM.
 PIEDELIEVRE . Médecine légale.
 PORTES Obstétrique.
 RICHT Physiologie.
 SANNIE Chimie biologique.
 SENEQUE Pathologie chirurgicale.
 TROISIER Pathologie expérimentale
 TURPIN Pathologie médicale.
 VIGNES Obstétrique.
 WILMOTH Pathologie chirurgicale
 BESANÇON (J.) Hydrologie.

III. — Agrégés rappelés à l'exercice pour le service des examens

MM.
 AGLAVE Pathologie chirurgicale.
 BUSQUET Pharmacologie.
 CHAILLEY-
 BERT..... Physiologie.

MM.
 LEROUX Anatomie pathologique
 NEVEU-
 LEMAIRE.... Parasitologie.
 ZIMMERN Physique.

IV. — Agrégés chargés de cours de clinique annexe à titre permanent

MM.
 ABRAMI
 ALAJOUANINE .
 AUBERTIN
 BRULE
 CHABROL
 CHIRAY
 DONZELOT
 DUVOIR
 LIAN
 VALLERY-RADOT
 (Pasteur).
 SEZARY
 Clinique médicale.

MM.
 BASSET
 BROCC
 CADENAT
 GATELLIER
 HEITZ-BOYER .
 MOURE
 QUENU
 SCHWARTZ
 VELTER
 ECALLE.....
 GUENIOT
 LE LORIER.....
 LEVY-SOLAL ...
 METZGER
 Clinique chirurgicale
 Clinique obstétricale

V. — Chargés de cours

MM.
 CHAILLEY-BERT, agrégé. Education physique.
 LEDOUX-LEBARD Radiologie clinique.
 WEIL-HALLE Pnériculture.
 FREY Stomatologie.

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A LA MÉMOIRE DE MES GRANDS-PARENTS

A MON PÈRE

Qui a beaucoup sacrifié pour moi,
hommage de mon vif respect et de ma
grande reconnaissance.

A MA MÈRE

Qui a toujours su m'entourer de ses
soins les plus attentifs, ma grande
affection.

A MON FRÈRE HASSEN

Chirurgien-Dentiste de la Faculté de Médecine de Paris

A MES SŒURS

A TOUTE MA FAMILLE

A MES CAMARADES D'ÉTUDES

A MES AMIS

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR TANON

Officier de la Légion d'honneur
Professeur d'Hygiène et de Médecine préventive

Qui nous a fait le grand honneur
d'accepter la présidence de cette thèse.
Hommage de notre profond respect.

A MES MAÎTRES DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

A MES MAÎTRES DANS LES HÔPITAUX

L'HYGIÈNE DANS LA CUISINE

INTRODUCTION

Le Professeur A. LEMIERRE, dans une leçon de bactériologie faite il y a quatre ans à la Faculté de Médecine, rapportait l'observation d'une petite épidémie de fièvre paratyphoïde qu'une enquête minutieuse avait démontré avoir été causée par le chef cuisinier d'un restaurant.

Ce cuisinier, porteur sain de bacilles paratyphiques (A), car il avait contracté la maladie sept ans auparavant, avait donc transmis le germe aux clients les plus assidus de la maison où il exerçait son ministère. Cet exemple rappelle le cas de CHOLET, élucidé par le Professeur CHANTEMESSE, et bien d'autres. C'est la réminiscence de cette observation typique, ainsi qu'une récente communication faite à la Société des Sciences médicales de Tunis sur deux cas d'intoxication familiale d'origine alimentaire, qui nous ont déterminé à faire un petit travail sur la propreté qui doit présider à toute préparation de l'art culinaire.

En effet, si ce cuisinier dont il a été question dans l'observation de M. LEMIERRE, était propre de lui-même, ou s'il s'était trouvé dans des conditions telles

qu'il pouvait l'être, il n'aurait certainement pas disséminé la maladie autour de lui.

Nous voyons, par conséquent, que cette question de l'hygiène dans la cuisine (nous entendons par là l'hygiène du local lui-même, ainsi que celle du cuisinier) est d'une importance majeure.

Or, nous ne sommes pas sans ignorer que dans la plupart des habitations modernes, et même dans les restaurants aux salons luxueusement décorés, la cuisine est généralement une pièce sacrifiée. On la place dans un coin quelconque, dans un sous-sol s'il s'agit d'une maison particulière, sur une courette noire et puante, s'il s'agit d'un appartement ou d'un petit restaurant. Et pourtant, la salubrité de la cuisine a une influence incontestable sur la santé des habitants de la maison ou de l'appartement, ainsi que sur celle des personnes qui fréquentent les restaurants.

Dans des réduits pareils, la mère de famille ou le cuisinier se voient en quelque sorte obligés d'enfreindre les lois les plus élémentaires de l'hygiène ; et c'est ainsi que parfois de véritables épidémies éclatent, dont le point de départ se trouve en ces réduits obscurs, lieux d'élection de poussière et de microbes.

Donc, malgré l'intérêt très grand de la question, on s'est peu occupé d'elle malheureusement, et il est temps, à notre avis, d'apporter les remèdes les plus efficaces pour pouvoir éviter quelquefois de grandes catastrophes.

Afin d'être clair, nous diviserons notre travail suivant le plan qui suit :

« Dans un premier chapitre, nous essayerons de donner quelques idées sur l'évolution de la cuisine à travers les âges, ainsi que ses rapports avec les problèmes de l'hygiène ; dans un second chapitre nous parlerons de la cuisine (local), nous dirons ce qu'elle est et comment qu'elle doit être ; ensuite dans un troisième, nous traiterons de l'hygiène de l'individu cuisiner. Avant de conclure, nous dirons quelques mots sur la législation de la question en France et à l'étranger ».

Qu'il nous soit permis avant d'entamer cette tâche de remercier vivement M. le Professeur L. TANON qui a bien voulu accepter la présidence de cette thèse, ainsi que M. le Docteur CLERC, du Bureau d'Hygiène de Paris, qui, par ses conseils éclairés, nous a aidé dans l'élaboration de ce modeste travail.

HISTORIQUE

La cuisine est vieille comme l'humanité, elle va tantôt se perfectionnant, tantôt rétrogradant. Pour pouvoir la suivre dans son évolution, il faut remonter à ses origines, celles-ci ont été d'ailleurs fort bien décrites par le Dr POZERSKI, de l'Institut Pasteur, dans un article publié dans la *Revue d'Hygiène de Paris* du mois d'octobre 1924, et que nous allons transcrire littéralement :

« Avant la captation du feu, l'homme primitif devait faire aussi un choix entre les aliments qui se présentaient à lui. Son intellect se développant, il devient tour à tour chasseur, pêcheur, peut-être même cultivateur. Mais tout comme ses frères animaux, il était au régime du « crudivarisme » c'est-à-dire qu'il mangeait tels qu'il les trouvait, tels qu'il les conquérait, les aliments et les proies qui devaient servir à son alimentation. La domestication du feu fut le point de départ de la civilisation. Autour du foyer, dans la caverne, se groupa la famille. Ces foyers se groupant les uns près des autres, furent l'embryon de la société.

Au feu, première divinité, on sacrifia les premières victimes, car lui aussi tout comme l'homme et les animaux, réclamait des aliments pour ne pas s'éteindre.

On jeta dans le foyer ardent tout ce que l'homme affectionnait lui-même : les fruits des arbres et les animaux des forêts. Une fumée tantôt âcre, tantôt parfumée monta vers le ciel, et... la cuisine était inventée.

Certes, l'homme primitif dut trouver dans les degrés plus ou moins hauts de carbonisation des aliments, toute une gamme d'impressions gustatives, de saveurs différentes qui durent lui plaire, puisque la cuisson des aliments devint une habitude, un besoin tel, que la cuisine est une pratique qui a existé dans toutes les civilisations connues. Ainsi, aux très nombreuses définitions qu'on a données de l'homme, on pourrait ajouter celle-ci : l'homme est un animal qui fait cuire ses aliments.

Si l'une des supériorités de l'homme sur l'animal est de faire cuire, préparer ce qu'il mange, il est rationnel de poser le principe que plus l'homme est civilisé, plus nombreuses seront les modifications qu'il saura faire subir, par la cuisson à ses aliments. Avec le progrès de la civilisation, évolua dans le même sens celui de la cuisine. L'homme primitif dut faire griller la viande qu'il prélevait sur les animaux qu'il tuait. Plus tard, il recueillit le jus qui suintait pendant la cuisson, inventant ainsi la première sauce. Plus tard encore, il eut l'idée de faire bouillir dans un récipient naturel, marmite improvisée, de l'eau, puis dans cette eau, de la viande ou des végétaux.

L'emploi de ces techniques si différentes de cuisson communiqua aux aliments toute une série de saveurs différentes qui éduca le sens gustatif et olfactif des

humains. Recherchant ces impressions agréables, l'homme chercha à multiplier les procédés de cuisson. Ainsi naquit un art qui devait évoluer rapidement et se compliquer à l'infini : la gastronomie. C'est là certainement le plus ancien des arts, puisqu'il se rapporte à la fonction que nous croyons, ontogénitiquement, être la première en date chez l'être vivant : la nutrition ».

Ainsi, l'homme primitif ayant acquis cette notion de faire cuire ce qu'il mange, il s'était certainement accommodé pour pouvoir trouver des ustensiles servant à cet usage. On peut facilement s'imaginer qu'il faisait sa cuisine dans des pots de terre fabriqués par lui. Sur trois pierres au milieu desquelles était allumé un vaste brasier, il plaçait ses pots contenant viandes et légumes servant à son alimentation. Il ne se souciait sans doute pas de l'hygiène, pour la bonne raison qu'il ignorait ce qu'était la propreté ; avant de manger, il ne lavait certainement pas ses mains sales avec lesquelles il mangeait d'ailleurs. Mais la vie au grand air lui donnait probablement une constitution telle, qu'il pouvait faire face à n'importe quelle intoxication ou infection.

Puis, plus tard, l'homme se civilisant petit à petits, ne put plus se passer d'un abri assez confortable, pour se protéger contre les variations de température et les influences atmosphériques diverses. C'est dans cet abri, construit par lui, et généralement constitué par une pièce unique, que l'homme devait préparer ses aliments, manger et dormir. L'hygiène, comme on le voit,

ne devait pas être respectée; quant à l'art culinaire lui-même, il était rudimentaire.

Il faut arriver au ^{xiii}^e et ^{xiv}^e siècle pour pouvoir trouver dans les habitations une pièce spéciale appelée cuisine, celle-ci servait aussi de salle à manger et même de salon.

Dans son livre, « La vie privée d'autrefois », A. Franklin donne d'une cuisine au ^{xiv}^e siècle la description suivante :

« Au fond de l'immense cheminée, où un homme peut entrer sans se baisser, pend la crémaillère, qui supporte une marmite de fer assez grande pour contenir un ou deux seaux d'eau. Autour d'elle, des mets cuisant dans d'autres marmites, dans des coquemars ou dans des chaudrons placés sur des trépieds. Accrochée sous le manteau, une petite lampe à fond plat et à bec saillant, dite *chaleil* ou *crasset*, mêle à la fumée produite par le bois ses vapeurs fuligineuses.

Au devant du foyer se dressent les deux *landiers*. D'énormes bûches en feu reposent sur leur queue puissante qui s'allonge de chaque côté de la marmite centrale. Leur tige haute de plus d'un mètre, se termine en forme de corbeille, et d'autres mets y cuisent ou s'y tiennent au chaud. Le long de la tige sont disposés de nombreux crochets destinés à recevoir l'écumoire, une large cuiller, des pelles, les tenailles ou pincettes, les *roables*, la longue fourchette à deux branches au moyen de laquelle on fouille dans les pots, et enfin les broches à rôtir. Sous l'attentive surveillance du rôtiisseur ou *hasteur* des happelopins ou

marmitons sont chargés de tourner les broches avec régularité, tandis qu'assis sur un siège élevé entre le buffet et la cheminée, le maître queux donne ses ordres et surveille l'ensemble du service. Il doit commander, ordonner et être obéi.

Autour de la cheminée, on a suspendu le buffet, dont la forme n'a pas changé depuis le XII^e siècle.

Près d'une longue table appuyée au mur s'alignent des casseroles, et sur une planche placée au-dessus de la table reposent une foule de petits ustensiles : des tamis, des mortiers, avec leur pilon, des passoirs, etc. L'armoire à épices reste toujours fermée. On y a serré la cuisine ou cuisinière, boîte à épices divisée en plusieurs compartiments et qui fait partie du couvert.

Le *cholier*, notre pierre d'évier, est entourée de bassins, de jattes, de cruches.

Le *dressoir* ou office annexe de la cuisine, est contigu à celle-ci. »

Ainsi, nous constatons par cette belle description, qu'à quelque chose près, la cuisine (local) au XIV^e siècle ne différerait pas trop des nôtres. Nous y voyons presque tous les ustensiles que nous utilisons encore aujourd'hui, à l'exception des batteries de cuivre, quoique l'étamage à cette époque existait déjà. Il y avait même dans les cuisines de CHARLES V, des ustensiles en argent.

En ce qui concerne l'art culinaire, les gens de cette époque n'y entendaient aucun raffinement. Ils aimèrent voir apparaître sur leur table d'immenses plats chargés de piles de viandes, de poissons, de légumes,

et associer ces éléments disparates ; et CHARLES V qui était un roi accompli était condamné à une semblable cuisine.

Au xvi^e siècle, période de renaissance, la cuisine qui est un art et une science (MONTAIGNE disait : « la science de la gueule »), resta stationnaire.

Pourtant on mangeait à cette époque à peu près tout ce que nous mangeons aujourd'hui, mais les légumes tenaient peu de place dans les repas, ils étaient d'ailleurs fort dédaignés et ne constituaient que le potage dit « de jour de carême. »

Dans un festin qui fut offert à CATHERINE DE MÉDICIS en juin 1549, par la ville de Paris, on n'avait servi que du gibier et de la viande, de légumes point.

C'est à partir du xvii^e siècle que l'art culinaire fut exposé d'une façon claire et précise. C'est le Duc d'ORLÉANS qui en fut le restaurateur. En devenant sévère mais simple, cette cuisine éveilla l'intelligence au lieu de l'obscurcir, et c'est à partir de cette date que furent créés les repas assaisonnés de gaieté et d'esprit.

Quant à l'hygiène, elle devait être précaire ; les historiens n'en parlent point ; cependant il est facile de s'en rendre compte, fût-ce même par la façon dont les gens à cette époque et même les rois menaient leur vie.

Ils étaient de gros mangeurs, la viande était leur principal aliment. Il était même d'usage de s'enivrer deux fois par mois, et c'est curieux de noter que c'était les médecins qui prescrivaient cet excès. Ils

croyaient que les vomissements qui s'en suivaient purgeaient l'organisme, et que la phase de dépression qui suit celle de l'excitation, condamnait les principaux organes à un repos forcé.

A part ce manque de clairvoyance dans l'hygiène alimentaire, les gens n'étaient pas très propres. Au xvi^e siècle, HENRI III qui était un gourmand, mangeait très mal, et on ne balayait même pas la salle où on le servait.

Il est à noter que, jusqu'au xvii^e siècle, on mangea avec ses doigts. A table, on empoignait la viande à pleine main et on promenait parfois celle-ci dans le plat pour y faire son choix. Toutefois il y avait des lois à l'usage de la bonne société ; les raffinés prenant leur viande avec trois doigts.

Cependant, il était d'usage de se laver les mains avant et après les repas, mais cette bonne habitude n'était pas observée par tous, un poète au xv^e siècle n'écrivait-il pas :

« Enfant si ton nez est morveux
Ne le torche de la main droite
De quoy ta viande est tenue
Le fait est vilain et honteux. »

Louis XIV se bornait à poser les doigts sur une serviette mouillée, mais ne le faisait que les jours où il avait des invités.

Ajoutons qu'au xvi^e siècle, il n'y avait souvent qu'un verre pour toute la table, et une seule soupière où tout le monde en même temps trempait sa cuillère.

Par ces petits faits historiques, il est facile de dé-

duire que l'hygiène était loin en ce moment d'être connue.

Et quoique n'étant pas encore très respectée aujourd'hui, elle a fait néanmoins dans le domaine de la cuisine d'énormes progrès.

L'HYGIENE DE LA CUISINE

(local)

Dans la région parisienne comme partout ailleurs, il est un local de l'habitation qui est souvent sacrifié, c'est la cuisine. C'est l'endroit où il y a le plus de déchet de la vie, où se manipulent les ingrédients les plus divers, qui est le plus étroit et le plus mal aéré, qui souvent voisine avec le W.C.

Dans ces réduits où la plupart des microbes qui engendrent les maladies transmissibles conservent leur virulence pendant un temps considérable, l'on conçoit facilement le danger auquel est exposé la personne qui y passe la majeure partie de sa journée.

A Paris et dans le département de la Seine, une très grande majorité de cuisines n'ont pas plus de 3 mètres carrés de surface et où même quelqu'un de très propre a de la peine à maintenir la propreté.

Ces cuisines inconmodes et insalubres, acceptées par la population montrent combien propriétaires et locataires ont peu d'idée de l'hygiène et du confort.

Quant à la cuisine du restaurant, sans nier les belles installations qui sont l'œuvre d'architectes renommés, elle est généralement installée d'une façon défectueu-

se. Car souvent les restaurants, du moins les petits, sont installés dans des locaux qui n'ont pas été construits spécialement pour la destination à laquelle ils sont voués; et même si cela était, on sacrifierait tout à la façade, à la salle de consommation, au détriment de la cuisine. De ce fait, les cuisiniers évoluent dans un espace restreint, loin de l'air et de la lumière du jour, n'ayant souvent pour leur hygiène corporelle qu'un simple et unique poste d'eau. Ainsi leur hygiène générale en souffre, et c'est le public qui subit les conséquences.

Ayant vu brièvement comment sont en général les cuisines et dans les appartements et dans les restaurants, nous voulons maintenant insister plus longuement sur la cuisine dite moderne.

Dans les constructions nouvelles, et notamment à l'étranger, l'on s'occupe mieux à l'heure actuelle de cette partie du logement jusqu'ici oubliée.

Pour être salubre et confortable, la cuisine doit remplir certaines conditions indispensables :

1° La cuisine doit être vaste, elle doit avoir au moins 8 à 10 m² de surface comme on en voit aujourd'hui dans les habitations à bon marché; d'ailleurs dans certains pays elle atteint une superficie de plus de 18 m².

2° Elle doit avoir un cubage d'air calculé suivant le nombre de personnes qui sont destinées à y travailler. Cela naturellement diffère suivant qu'il s'agit d'une cuisine d'un appartement ou de celle d'un grand restaurant ; pour un appartement par exemple ou une

maison particulière, le cube de la cuisine doit être au moins égal à celui d'une pièce habitable ordinaire. Nous savons qu'une atmosphère contenant plus d'un litre d'acide carbonique pour un mètre cube d'air, est peu saine. En effet, en une heure, un homme exhale par sa respiration 18 litres d'acide carbonique, si le cube de la pièce est inférieur à 18 m³, au bout d'une heure l'air de ladite pièce devient malsain. En outre, la surface du corps est le siège de productions organiques, excrétiions, desquamations, etc. qui fermentent et entrent en décomposition rapidement, produisant des gaz et des produits volatils, qui sans être très toxiques, diminuent néanmoins les propriétés biologiques de l'air. Il ne faut pas également oublier la faible teneur de l'air en oxyde de carbone (1 pour 100.000) ainsi que les gaz qui se dégagent des manipulations qui se font dans la cuisine et ceux de la combustion du charbon. Ainsi nous voyons que l'air dans la cuisine ne doit pas être très sain ; et dire que dans une cuisine ayant à peine 20 m³ de capacité, vous trouvez parfois quatre ou cinq personnes qui y passent leur journée.

Si nous avons insisté sur cette question de cubage, c'est qu'elle est vraiment d'une importance capitale ; et l'on aurait certainement évité nombre d'intoxications si l'on avait apporté tous les soins au calcul du cube de la cuisine lors des constructions.

L'air se chargeant ainsi de gaz toxiques, doit être renouvelé, ce qui nous amène à parler de la troisième condition que doit remplir une cuisine.

3° La cuisine doit être largement aérée. Même si le cube est inférieur à ce qu'il doit être normalement, elle pourra être parfaitement salubre si l'air vicié s'en échappe au fur et à mesure qu'il est souillé, pour être sans cesse remplacé par de l'air frais et pur. Il faut donc assurer une ventilation permanente; pour cela, il est bon qu'un des châssis supérieurs de la fenêtre soit garni d'une vitre perforée. C'est une vitre de 3 mm. 5 d'épaisseur, percée de trous tronconiques espacés de 15 millimètres d'axe en axe, les trous ont 3 mm. à l'extérieur et 6 mm. à l'intérieur. L'air qui s'introduit dans la cuisine par ces trous, s'épanouit à l'intérieur en suivant les génératrices du cône et n'y entre qu'avec une vitesse réduite. Pour que les vitres perforées puissent produire tout leur effet, il faut qu'elles soient placées à 2 m. 50 au moins du sol de la cuisine. Cet ingénieux système de ventilation dû à M. TRELAT, permet ainsi l'introduction de l'air aussi pur que possible par le plus court chemin et avec la vitesse la plus réduite.

Il faut aussi qu'un des autres châssis supérieurs de la fenêtre doit être mobile et pouvoir s'ouvrir ou se fermer isolément, de façon à permettre de ramener à un degré supportable la température souvent excessive de la cuisine. Dans certaines cuisines, on trouve des fenêtres à vantaux, celles-ci donnent une mauvaise ventilation et sont un encombrement souvent gênant dans des cuisines de faibles dimensions. Ces fenêtres sont souvent remplacées par des fenêtres à guillotine, dont les panneaux se déboîtent, permettant

ainsi un nettoyage facile de la face extérieure des vitres. De tous ces systèmes, nous préférons celui qui a été conçu par M. TRELAT; toutefois une seule fenêtre est insuffisante pour ventiler normalement une cuisine.

4° La cuisine doit être claire, et même s'il se peut ensoleillée. Une cuisine obscure ne peut être tenue propre. Les études entreprises depuis une dizaine d'années sur la Tuberculose pulmonaire ont démontré que les domestiques dans les grandes villes, payaient un large tribut à cette terrible maladie. En effet, dans la plupart des familles, la bonne passe dans la cuisine qui est obscure, 14 à 15 heures chaque jour. Si elle est tuberculeuse, les bacilles qu'elle y a déversés par millions, en toussant, en crachant, s'y installent à demeure; ils se glissent dans toutes les fissures, dans tous les recoins, partout où la poussière s'entasse. A partir de ce moment et pendant de longs mois, tout mouvement qui remue cette poussière entraîne des bacilles virulents. La domestique nouvelle les absorbe continuellement et il est bien rare que cette infection répétée ne finisse à la longue par implanter le fatal germe dans son organisme. Une succession de domestiques tuberculeuses ne peut que faire courir aux maîtres des dangers presque inévitables. Mais, en outre, tous les aliments qui sont préparés dans cette cuisine obscure, sont exposés sans cesse à être plus ou moins saupoudrés de bacilles et il y a là pour les membres de la famille un danger redoutable; d'autant plus qu'il a été démontré que la tuberculose envahis-

sait l'organisme avec une grande facilité quand le bacille y pénètre par la voie intestinale.

Par conséquent, il faut toujours prendre des dispositions pour que la cuisine soit bien claire et même exposée aux rayons solaires. Dans les cuisines des restaurants, qui sont situées sur une courette noire et obscure, il faut assurer l'éclairage par des moyens artificiels, le meilleur, c'est l'électricité, et il faudrait plusieurs lampes pour une grande cuisine.

Ayant vu les conditions peut-on dire indispensables que doit remplir une cuisine moderne pour être salubre, nous allons maintenant parler de quelques accessoires, mais qui sont, à notre avis, aussi importants.

Pour qu'il n'y ait pas de jointures, là où viendraient s'amasser la poussière et les microbes, il faut que tous les angles de la cuisine soient arrondis. Le revêtement mural a aussi son importance. Il est d'usage de recouvrir les murs de la cuisine de faïence, dont le jeu de lumière donne une mobilité pleine de vie et de reflets aux surfaces planes. Ce revêtement permet un lavage fréquent des murs à grande eau. Seulement la faïence a un inconvénient, c'est qu'elle tressaille, c'est-à-dire qu'elle craquelle par suite de la différence des coefficients de dilatation entre le support et l'émail. Dans ces fines craquelures, la poussière finit par s'introduire et il en résulte un aspect assez rapidement sale.

En tous cas, les murs de la cuisine doivent être revêtus d'un enduit lisse et imperméable. Le plafond lui-même devrait pouvoir être lavé.

Quant au sol, il doit être étanche, c'est la première

condition qu'il doit remplir. En principe il est en grès ou en mosaïque, supprimant ainsi les jointures. Les carreaux de Beauvais, les carreaux céramiques sont également bons. On a même dans certains pays imaginé un sol en caoutchouc, Mais de toutes façons le parquet doit être proscrit. Nous jugeons inutile d'insister sur le nombre de postes d'eau. Dans une cuisine il faut avoir beaucoup d'eau à sa disposition.

Avant de parler des moyens de chauffage pour la cuisson des aliments, de leurs avantages et de leurs inconvénients, nous voudrions dire quelques mots sur les garde-manger, les éviers et les boîtes à ordures ménagères, dans les cuisines particulières, ainsi que de leur mobilier. Dans beaucoup de cuisines, la partie inférieure de la fenêtre est remplacée par une armoire faisant saillie au dehors, fermée du côté de la cuisine par des portes garnies de toile métallique et du côté de la cour par des persiennes en bois. Ces appareils sont appelés garde-manger. C'est dans ces armoires exposées à toutes les variations de température, où se déposent sans obstacle les poussières provenant du battage des tapis, du secouage des linges qui ont servi au nettoyage des logements, etc., etc., que l'on a la prétention de conserver les aliments! Ces installations sont déplorables. Au lieu d'en faire des garde-manger, tout au plus pourrait-on s'en servir pour y resserrer la boîte à ordures ménagères. Le garde-manger doit remplir de toutes autres conditions que ces armoires et malheureusement on ne connaît

pas encore de système pratique de garde-manger de ménage.

Dans les maisons individuelles, quand on dispose d'une cave bien construite, bien ventilée par des ouvertures donnant sur un jardin, on organise un excellent garde-manger en plaçant sur une table un de ces casiers en fer et toile métallique à mailles un peu larges. Les aliments protégés contre les insectes et les rougeurs par cette toile métallique, se conservent parfaitement dans ces conditions. Malheureusement, dans les maisons à étage et logements multiples, ce procédé est impraticable. Le garde-manger dans ces maisons doit être à l'étage même et à portée de la ménagère. Une armoire ventilée, et si l'on peut, une petite glacière sont encore ce qu'il y a de mieux. En tous cas, quel qu'il soit, le récipient qu'on utilisera comme garde-manger doit remplir ces conditions essentielles : conserver une température fraîche, sensiblement constante; être abondamment ventilé par de l'air aussi pur que possible; être enfin à l'abri des poussières.

Pour ce qui est de l'évier, il doit être visible sur toutes ses faces. Il y a une chose détestable qu'on voit dans certaines maisons, c'est que le dessous de l'évier est fermé par des portes, et constituant ainsi un placard dans lequel on resserre une foule d'objets généralement sales, tels que les linges qui servent au nettoyage du sol de la cuisine, les savons divers, et même dans bien des cas les reliefs du repas. Un tel placard devient vite un foyer d'infection et comme ses

dimensions sont des plus réduites, il est presque impossible de le nettoyer. Il vaut donc mieux laisser le dessous de l'évier libre, il est ainsi facile de le tenir propre.

Quant aux ordures ménagères, elles sont mises dans une boîte à ordures que l'on place dans une cour, dans les maisons individuelles. Là, les inconvénients en sont insignifiants. Mais dans les maisons collectives, même les plus luxueuses, c'est dans la cuisine que cette boîte est conservée pendant un temps plus ou moins long. Dans les grandes villes, la collecte des ordures ménagères se fait tous les jours et le récipient du ménage ne conserve pas son contenu plus d'une journée. Dans beaucoup de petites villes, où la collecte des ordures se fait tous les deux ou trois jours et même plus rarement encore, il faut conserver dans la cuisine, pendant l'intervalle de deux collectes, les résidus de toute sorte. Ces résidus étant éminemment putrescibles, il en résulte des odeurs désagréables et même une viciation de l'air, qui peut présenter de réels dangers.

A Paris et dans certaines villes, les propriétaires sont tenus par le règlement d'hygiène de placer dans chaque maison un ou plusieurs récipients dans lesquels chaque jour les ménagères viennent déposer les ordures. Cette excellente mesure devrait être étendue à toutes les villes.

On a imaginé plusieurs systèmes pour résoudre cette question des ordures ménagères. Un architecte a imaginé des tubes en matériaux durs et lisses, qui

s'ouvrent à chaque étage par une trémie dans laquelle on peut verser les ordures au fur et à mesure de leur production. Ces tubes aboutissent à un réduit spécial situé au rez-de-chaussée, qui renferme un récipient destiné à recevoir les ordures et que l'on enlève quand le tombereau d'enlèvement passe, ou quand il est rempli. C'est un moyen assez commode pour les habitants de la maison, mais qui au point de vue de l'hygiène est loin d'être satisfaisant. En somme, le mieux est de posséder un récipient métallique, muni d'un couvercle fermant bien, de le placer dans un endroit ventilé et de le vider le plus souvent possible en ayant soin, chaque fois, de le nettoyer et de le laver à grande eau.

Pour ce qui est du mobilier de la cuisine, il doit être aussi restreint que possible et doit être l'objet de soins particuliers. Dans la cuisine plus que partout ailleurs, on doit éviter les nids à poussière. Le mobilier doit pouvoir être lavé au savon et doit être lavé souvent; car il est sans cesse exposé à des souillures de toutes sortes. Si on ne l'entretenait pas dans une propreté méticuleuse, il deviendrait bientôt un foyer de fermentation putride, qui pourrait présenter de grands dangers.

Il est en outre une mauvaise habitude qu'on voit dans plusieurs familles, et contre laquelle on ne saurait trop s'élever, c'est celle qui consiste à broser dans la cuisine les vêtements et les chaussures souillées de boue. Les boues que l'on récolte dans les rues et même les simples poussières, renferment toujours

une véritable collection de microbes de toute sorte. Le résultat de ce brossage est de répandre dans la cuisine, une multitude de germes nocifs, qui se déposent sur les aliments, dans les vases servant à leur préparation, enfin partout où leur présence peut être la plus dangereuse.

Nous arrivons maintenant aux moyens de chauffage utilisés pour la cuisson des aliments. Ces divers moyens présentent des inconvénients incontestables, mais aussi des avantages certains.

Dans la cuisine particulière, un fourneau à gaz est souvent installé en dehors de la cuisinière, qui se chauffe au charbon de terre. Presque tous les plats de la cuisine bourgeoise peuvent être préparés sur ce fourneau. Le gaz présente un grand avantage, celui de ne pas élever la température ambiante; et quand il est utilisé dans les grandes cuisines, de permettre la dispersion des appareils et le désencombrement des points de travail. Par contre, l'usage du gaz ne va pas sans des précautions minutieuses. Les fourneaux à gaz doivent être placés sous la hotte du poêle, de manière que les résidus de la combustion et le gaz non brûlé soient rapidement amenés au dehors. Les tuyaux de caoutchouc qui servent à amener le gaz du robinet de la canalisation à l'appareil, doivent être toujours en bon état, et il faut les vérifier souvent. Car des gerçures du caoutchouc laissent souvent passer de petites quantités de gaz et comme celui-ci contient une proportion élevée d'oxyde de carbone (6 à 10 %), on conçoit les dangers que ces fuites peu-

vent présenter. Aussi est-il préférable, quand on le peut, de relier le fourneau à la canalisation par un tuyau métallique qui diminue considérablement les chances de fuite. Un autre moyen de chauffage, c'est l'électricité, mais il est employé que dans les cuisines se trouvant dans un sous-sol, celui-ci ne permettant pas l'évacuation convenable des gaz brûlés. Néanmoins, l'électricité est employée pour l'équipement de gros appareils de cuisine, et il existe certainement à Paris de belles installations fonctionnant à l'électricité. L'avantage de ce moyen, c'est incontestablement la propreté, son inconvénient, le court-circuit et l'incendie.

Reste le moyen de chauffage, le plus pratique, le moins cher, c'est le charbon. Il est utilisé dans presque toutes les grandes cuisines. L'inconvénient du charbon, c'est la température excessive qu'il communique à l'atmosphère ambiante, et les chauds et froids auxquels sont exposés les cuisiniers. L'oxyde de carbone qui résulte de la non-combustion du charbon, s'il est bien évacué ne présente aucun danger.

Avant de quitter ce chapitre, nous voudrions dire quelques mots sur la cuisine en Tunisie.

Dans les maisons arabes, la cuisine est en général la plus grande pièce de l'habitation. Elle mesure 12 à 15 m² de surface et même plus. Elle est très aérée, et on y trouve presque toujours un puits. On a ainsi de l'eau à volonté, et il est d'usage dans toutes les familles de laver le sol deux fois par jour. Les murs

blanchis à la chaux, peuvent être également lavés. Mais un gros inconvénient existe, c'est l'installation dans la cuisine même du w.-c., et quoique celui-ci soit toujours fermé hermétiquement, il va sans dire qu'il présente de gros dangers.

Pour ce qui est de la cuisine, on utilise de petits pots en argile appelés « kanouns », dans lesquels on place de la cendre et au-dessus du charbon qu'on allume. La cuisson dure 3 à 4 heures. L'inconvénient de ce chauffage c'est le dégagement d'oxyde de carbone, mais la cuisine est tellement grande, tellement aérée, que le danger est presque nul.

L'HYGIENE DU CUISINIER

La maîtresse de maison, si elle est tant soit peu soignée, sait tenir la cuisine en état d'ordre et de propreté. Ainsi l'hygiène de toute la famille repose sur elle, et quand tous les membres se réunissent à table, ils y viennent avec un grand appétit et une grande joie.

Mais au restaurant, le consommateur se désintéresse complètement de la façon dont sont préparés les plats qu'on lui présente. Il ne s'intéresse qu'au résultat final, c'est-à-dire à l'impression agréable qu'il ressent en mangeant; et pourtant son hygiène est intimement liée à celle du cuisinier.

Ce dernier par conséquent doit être d'une propreté irréprochable. Mais toujours est-il qu'il faut mettre à sa disposition tous les moyens pour qu'il le soit. Les postes d'eau devraient être nombreux, auprès de chacun d'eux il devrait y avoir du savon et une serviette renouvelée plusieurs fois par jour. Les lieux d'aisance devraient être très propres, munis de chasse d'eau. On devrait y trouver du papier, un poste d'eau chaude et froide, du savon et des essuie-mains. Dans un grand restaurant de Paris, les cuisiniers qui y travaillent disposent d'un petit cabinet de toilette. Ils

y arrivent dans celui-ci en descendant trois marches; cette petite chambre est toute vêtue de céramiques. Dans le fond se trouve un lavabo. Au dessus de la tête de l'ouvrier se trouve une pomme de douche tiède. Un jeu de robinets permet aussi de remplir d'eau en quelques minutes, la petite chambre, qui se transforme ainsi en baignoire.

Aussi chaque ouvrier prend son bain ou sa douche avant et après son travail, et il le fait du reste avec une grande satisfaction. Il est à souhaiter de voir se généraliser ce système qui reste l'apanage des grandes installations. Dans la cuisine, le cuisinier doit se laver fréquemment les mains. Si nous avons insisté sur la propreté corporelle du cuisinier, c'est avec juste raison, car personne n'ignore que les cuisiniers professionnels à l'encontre des maîtresses de maison, se servent continuellement de leurs doigts pour exécuter leurs travaux. En effet, aujourd'hui, on arrive au restaurant en coup de vent. Sitôt assis, on veut être servi, et tous les clients en font autant; ce qui explique l'activité fiévreuse de la cuisine, aux moments des repas qu'on a appelés à juste titre : heures du coup de feu.

Pour gagner du temps, les cuisiniers manipulent avec les doigts toutes les denrées dont ils se servent. Font-ils par exemple un entre-côte à la poêle, ils posent l'ustensile sur le feu. Avec leurs doigts, ils placent la viande dessus. Une fois cuite d'un côté, ils la retournent. Ils la salent avec les doigts, attendent 5 minutes. L'entre-côte est-il prêt ? ils en jugent en

explorant avec le doigt la résistance de la viande. Si elle est à point, ils la placent sur un plat. Ils rangent avec les doigts les pommes de terre paille en petits tas géométriques. Avec les doigts également le cresson lavé est étalé autour du plat, tandis qu'une coquille de beurre frais est placée en équilibre sur l'entre-côte. Aussi celui-ci prêt est servi sur un plat dont les bords ont été essuyés avec le torchon sale que chaque cuisinier porte à sa ceinture. Ce torchon a servi à essuyer les mains des cuisiniers chaque fois qu'il les a souillées, c'est-à-dire chaque fois qu'il a trempé ses doigts dans une sauce pour la goûter, chaque fois qu'il manie du beurre, du sel, du persil, de la viande, du poisson, etc...

Pourquoi le cuisinier se sert-il de ses doigts et non d'une spatule, d'une cuillère ou d'une pointe de couteau ? Parce qu'il a dans ses doigts un instrument très exact de dosage. S'il dosait à la cuillère, il salerait trop ou trop peu.

Ainsi le cuisinier se sert de ses doigts, et se servira toujours de ses doigts. Le consommateur recevra toujours les plats sur lesquels le cuisinier a toujours, par métier imposé ses doigts depuis le commencement de la préparation jusqu'à la fin de l'exécution.

Pour que cette façon de faire ne soit pas préjudiciable à l'hygiène générale du public, il faut absolument que les mains des cuisiniers soient rigoureusement propres.

Quant à la propreté vestimentaire, elle doit être aussi très rigoureuse. L'on connaît le costume tradi-

tionnel du cuisinier : pantalon spécial, toque, veste et tablier blanc. Celui-ci doit être changé au moins deux fois par jour; quant à la serviette que noue le cuisinier autour de son cou, elle doit toujours être très propre. Ajoutons qu'il faut au cuisinier plusieurs torchons par jour; malheureusement même dans les installations les plus luxueuses, il n'a droit qu'à deux seulement. Aussi ceux-ci sont-ils rapidement très sales, et il est obligé de s'essuyer les mains salies après un torchon tout noir de graisse et de charbon.

Ainsi nous voyons que la propreté corporelle et vestimentaire du cuisinier a une importance très grande sur l'hygiène du consommateur.

Supposez que le cuisinier est porteur de germes et vous concevez le danger qu'il peut faire courir aux nombreux clients de la maison où il travaille. Ce problème des porteurs des germes est intéressant à étudier en ce qui concerne la cuisine; car les observations de petites épidémies dont le point de départ est le cuisinier, ne sont pas rares.

Nous savons que l'homme atteint d'une maladie infectieuse comme par exemple la dyphtérie, la méningite cérébro-spinale, la fièvre typhoïde ou paratyphoïde, peut en guérir mais reste néanmoins pendant de longs mois et même pendant des années porteur sain de germes.

Si un cuisinier est porteur de germe, il est un perpétuel danger public, et d'autant plus grave s'il ne prend pas certaines précautions au cours de son travail, telle que le lavage fréquent des mains par

exemple. En tous cas, il est préférable d'éloigner de la cuisine tous les ouvriers qui sont malades ou qui sont convalescents de maladie infectieuse.

Un autre problème intéressant, c'est celui de la Tuberculose pulmonaire. Nul n'ignore que la plupart des cuisiniers sont alcooliques, en effet, ce sont des buveurs de vin rouge, et certains atteignent même le chiffre impressionnant de 7 à 8 litres par jour. S'ils ne finissent pas leurs jours dans les Hôpitaux avec une cirrhose de Laënnec, ils affaiblissent leur organisme qui se trouve ainsi préparé à l'imprégnation tuberculeuse. Aussi sont-ils de grands disséminateurs de bacilles, et un danger pour les clients. Tout cuisinier qui tousse, qui crache doit être également éloigné de la cuisine.

OBSERVATIONS D'ÉPIDÉMIES RELEVANT DE L'ALIMENTATION

OBSERVATION I

En 1928, une épidémie de fièvre paratyphoïde (B) éclatait dans une pension de famille. Il y a eu 23 cas dont 8 morts.

L'enquête menée par le Docteur NEVEU, avait montré que l'épidémie était circonscrite à l'étage où se trouvait cette pension. En outre aucun des pensionnaires n'avait mangé ni coquillages, ni crudité, ni gâteaux à la crème. Le Docteur NEVEU recherchant alors les porteurs de germes, ne tarda pas à découvrir qu'une femme de chambre qui servait à table était porteuse de bacilles para B.

Cette porteuse de germes fut isolée et traitée, et l'épidémie s'était arrêtée.

OBSERVATION II

En 1930, quelques cas de fièvre typhoïde, 15 exactement étaient signalés dans un quartier de Paris.

L'enquête montra qu'il ne fallait pas incriminer l'eau, qui a été analysée et reconnue potable.

Tous les malades avaient consommé de la viande de cheval crue; cette viande avait été achetée chez le même boucher. Celui-ci interrogé déclara n'avoir jamais eu de malade dans sa maison. La recherche des porteurs de germe montra qu'un jeune garçon boucher qui faisait les livraisons, avait eu récemment la typhoïde dont il était d'ailleurs convalescent.

OBSERVATION III

Voici maintenant une observation du Docteur BEN MILAD, de Tunis, sur le cas d'une intoxication familiale par de la viande de mouton; et qui a fait l'objet d'une communication à la Société des Sciences médicales de Tunis, le 8 juin 1934 :

« Le 27 avril 1934, j'ai été appelé à soigner le chef d'une famille et ses deux petites filles, âgés respectivement de 53, 9 et 6 ans. La coïncidence de ces trois cas m'a fait penser à une intoxication ou un empoisonnement. L'interrogatoire révéla, en effet :

Que tous les membres de la famille avaient depuis la veille de la diarrhée, mais une diarrhée légère, alors qu'elle avait pris une allure grave chez les trois malades qu'on m'avait présentés (chacun d'eux a présenté 20 selles environ et quelques vomissements dans la nuit du 26 au 27 avril). L'agent responsable de ces troubles était la viande d'un agneau que la famille avait gardé vivant pendant un mois et l'avait nourri exclusivement ou presque avec les restes de la table : pain, légumes cuits, viandes, etc...

L'enquête que j'avais menée m'avait montré également :

(L'agneau a été égorgé le 25 au soir).

1° Que deux jeunes gens, Hadi et Ali, âgés de 16 et 18 ans, ayant mangé ce soir-là du Mechoui (1) et étant partis en excursion le 26, avaient présenté des troubles intestinaux mais bénins (2 ou 3 selles seulement).

2° Alors que le reste des membres de la famille, qui avaient mangé de la même viande le 26 avril avaient présenté des troubles beaucoup plus graves.

Grand-père, 53 ans, constitution robuste : vomissements pendant 3 jours; diarrhée pendant 6 jours.

Grand'mère, 58 ans, constitution robuste : vomissements pendant 1 jour; diarrhée pendant 3 jours.

Mme A..., 29 ans, constitution assez bonne : vomissements pendant 1 jour; diarrhée pendant 4 jours.

M. A..., 33 ans, constitution robuste: vomissements 0; diarrhée pendant 3 jours (légère).

M. B..., 24 ans, constitution robuste : vomissement 0; diarrhée 0.

Mlle H..., 9 ans, constitution faible : vomissements et diarrhée pendant 7 jours. Phénomènes toxiques assez graves ayant nécessité huile camphrée étherée matin et soir, sérum physiologique et strychnine.

Mlle B..., 6 ans, constitution faible : vomissements

(1) Viande grillée, insuffisamment cuite.

et diarrhée pendant 6 jours. Phénomènes toxiques moins graves que chez sa sœur. Mêmes soins.

Ali et Habib, 18 ans et 16 ans, constitution bonne : partis en excursion. Avaient mangé une seule fois la viande. Pas de vomissements. Diarrhée légère pendant 1 jour. »

Le Docteur BEN MILAD conclut à la fin de son observation à une intoxication par de la viande de mouton consommée insuffisamment cuite; car il n'avait remarqué outre les phénomènes digestifs, aucun trouble d'autre ordre, ni oculaire, ni nerveux, ce qui lui a permis sans doute d'éliminer le botulisme.

Il est regrettable que le Docteur BEN MILAD n'ait pas procédé à un prélèvement alimentaire aux fins d'un examen bactériologique.

LEGISLATION

A l'Etranger, notamment en Suède, en Australie et aux Etats-Unis, il existe une législation concernant les cuisines. Des médecins du bureau d'hygiène sont chargés d'inspecter de temps à autre les cuisines. Ils exigent qu'elles soient très propres et très salubres; assurant ainsi aux cuisiniers qui y travaillent un confort et un bien-être indéniables.

Les cuisiniers eux-mêmes sont soumis à une surveillance sanitaire permanente. Sont-ils souffrants, ont-ils une angine, présentent-ils une plaie quelconque, toussent-ils de façon habituelle, aussitôt on les soigne, on les soumet au traitement adéquat à leur cas.

S'agit-il de travail, tout cuisinier qui se présente pour être embauché doit être soumis à un examen médical et bactériologique.

En France, une législation spéciale n'existe pas, mais seulement des arrêtés et en dehors des médecins hygiénistes chargés de l'inspection des logements insalubres, il n'y a pas d'inspection décisive. Il est vrai que les cuisines, et surtout celles qu'on appelle cuisines taudis, font partie de ces logements insalubres, mais en général, les cuisines en France échappent à

toute inspection. Il a fallu maintes fois des grèves de la part de certains cuisiniers travaillant dans des conditions insalubres, pour attirer l'attention des Pouvoirs Publics.

Si l'on s'intéressait aux conditions strictes d'hygiène, le nombre de cuisines qui devraient être fermées pour cause d'insalubrité et surtout celles des restaurants à prix fixe, et des restaurants du quartier latin, où la jeunesse intellectuelle vient prendre ses repas, serait grand, et cela dans tous les pays. Les propriétaires de ces restaurants agissent à leur guise; ils achètent de la viande presque avariée et sur le point d'entrer en putréfaction, ils ne sont pas ainsi contrôlés, et sont les véritables maîtres dans leur corporation parfois si funeste.

Pour ce qui est de la question professionnelle, n'importe quel cuisinier muni de références est embauché. Se demande-t-on jamais pourquoi il a quitté son travail ? non. Sait-on s'il a été ou non malade ? on ne s'en soucie guère.

Il est vraiment regrettable que les choses se passent ainsi. Il serait désirable qu'on organisât un service spécial d'inspection qu'on pourrait d'ailleurs rattacher au service d'inspection des denrées alimentaires.

Nous ne voulons pas abandonner cette question si délicate de la législation, sans soulever un problème très intéressant et auquel on n'a pas songé jusqu'ici, c'est celui des Lycées.

Au Lycée, les élèves sont jeunes, ils sont en pleine

période de croissance et ont besoin d'une alimentation adéquate à leur âge. Or comment sont-ils nourris ? Défectueusement sans doute. En dehors d'un morceau de viande, d'un peu de légumes secs et d'un peu de confiture, que voit-on dans leurs menus ? Jamais de fruits ou presque, et pourtant ces jeunes adolescents ont besoin de vitamines.

A notre avis, une inspection rigoureuse de l'alimentation dans les Lycées s'impose.

Nous proposons également, et nous souhaiterions le voir réaliser, un enseignement rationnel de la cuisine dans les Lycées de jeunes filles. Certaines notions de physiologie et d'hygiène sont indispensables à la jeune fille pour la bonne marche de son futur foyer.

CONCLUSIONS

Nos conclusions, au nombre de trois sont brèves, elles s'imposent d'ailleurs d'elles-mêmes au lecteur attentif de ce modeste travail.

1° Une cuisine moderne doit être vaste, largement aérée, bien éclairée et s'il se peut ensoleillée.

Il faut que tous les angles, rentrants et saillants soient arrondis, y compris ceux qui raccordent le mur au sol. Celui-ci doit être étanche, fait en grès ou en mosaïque, pour qu'il n'y ait pas de jointures, là où viendraient s'amasser et la poussière et les microbes.

Il faut que les murs aient un revêtement spécial, permettant le lavage à grande eau, qui doit être d'ailleurs très abondante dans la cuisine.

La boîte à ordures ménagères doit être proscrite de la cuisine.

2° Le cuisinier doit être d'une propreté irréprochable. Pour cela il faut qu'il y ait à sa disposition de nombreux postes d'eau, du savon, de nombreux torchons, au moins 10 par repas, du linge à volonté. Il

faut qu'il soit bien portant, non porteur de germes. S'il est malade, l'éloigner.

3° Il est temps, à notre avis, d'organiser un contrôle efficace sur les cuisines et en particulier sur celles des restaurants à prix fixe, car dans celles-ci, le souci du gain passe avant celui de l'hygiène. C'est dans ces cuisines-taudis, obscures et insalubres qu'éclosent parfois de grandes épidémies. Pour le cuisinier qui demande du travail, on doit exiger de lui, outre le certificat de capacité professionnelle, un certificat médical attestant sa bonne santé.

Il faut également souhaiter l'inspection de l'alimentation dans les Lycées. Les Pouvoirs Publics ne doivent pas rester indifférents vis-à-vis de ces adolescents en pleine période de croissance.

Enfin, on devrait encourager dans les Lycées de jeunes filles l'enseignement rationnel de la cuisine, qui commence, il faut le reconnaître à être fait et où l'élément prédominant sera constitué par les notions de physiologie et d'hygiène indispensables.

La jeune fille moderne apprend tout avec méthode, il n'y a aucune raison pour qu'elle apprenne sans méthode la science de la cuisine. D'ailleurs l'instabilité sociale dans laquelle nous vivons, l'incompétence incontestable de beaucoup de cuisinières, la diminution de leur nombre, l'augmentation croissante de leurs salaires, amènera peut-être bien des personnes

aisées à s'occuper elles-mêmes de leur cuisine. Donc cet enseignement rationnel de la cuisine montrera à la jeune fille les rapports existants entre la cuisine, la science, l'art, la santé des siens et le bonheur qu'ils trouveront sous le toit familial.

Vu :
LE DOYEN,
G. ROUSSY.

Vu :
LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE,
TANON.

Vu et permis d'imprimer
LE RECTEUR DE L'ACADÉMIE,
CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

FRANKLIN. — La vie privée d'autrefois. *La Cuisine des repas.*

JUILLERAT PAUL. — L'hygiène du logement.

D^r POZERSKI. — *Revue d'hygiène de Paris.* Octobre 1924.

TABLE DES MATIERES

Introduction	7
Historique	11
L'hygiène de la cuisine	19
L'hygiène du cuisinier	33
Observations d'épidémies relevant de l'alimen- tation	39
Législation	43
Conclusions	47
Bibliographie	51

